

Bennets Käsespätzle mit karamellisierten Zwiebeln und Tomatensalat

Zutaten:

4 große, rote Zwiebeln
1 kleine Zwiebel für den Tomatensalat
Zucker (braun)
Öl
Butter
Frische Spätzle (Nudeln)
Bergkäse (gerieben)
Edamer (gerieben)
Tomaten
Pfeffer, Salz
Essig



Zubereitung:

Für die karamellisierten Zwiebeln:

Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Öl und den Boden des Topfes mit Zucker bedecken und in dem Topf karamellisieren lassen. Nun einen Esslöffel Butter dazugeben. Zwiebeln dazugeben und dann den Deckel auf den Topf und 1 Stunde bei niedriger Temperatur kochen lassen.

Tomatensalat:

Tomaten in Stücke schneiden, salzen, pfeffern und einen Teelöffel Zucker dazugeben. Etwas Öl, Essig und eine kleingeschnittene Zwiebel reinpacken und gut mischen.

Für die Käsespätzle:

Die Spätzle für 1 Minute in kochendes Salzwasser geben. Abgießen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Spätzle in die Pfanne geben, den geriebenen Käse dazugeben und umrühren. Mit den karamellisierten Zwiebeln servieren.

Bon Appétit oder guten Appetit!